



Speisenauswahl

Menüservice in 4- Gängen oder vom Buffet

50 Suppen

Wähle 1.....

Wiener Trilogie

3erlei Wiener Einlage (Butternockerl Kalbsleberknödel Liebstockfrittaten)
Wurzelgemüse frischer Schnittlauch AMLG

Cremige Erdäpfelsuppe

heimische Waldpilze Trüffelschaum Knusper-Blätterteigstange (vegan)
AMP

Vorspeisen

Wähle 3.....

Salat von Wildkräutern

Himbeervinaigrette Orangen-Hühnerbrust grünes Pesto knuspriger Ruccola
OMLAC

lauwarmer Kürbis-Neikensalat

cremige Schnittlauchsauce dünn aufgeschnittenes Roastbeef in der Kräuterkruste
MGALO

Beef Tartare

vom Österreichischem Almochsen pochiertes Trüffel-Wachtelei eingemachte
Zwiebelmarmelade Schnittlauchbutter OMLAC

gebratene Erdäpfelknödel

gefüllt mit Tomatenkraut Trüffelschaum rotes Pesto (vegan)
AOP

Joseph Brot



Hauptspeisen

Wähle 4.....

mit Pilzen gefüllte Maishendlbrust

knusprige Hühnerhaut cremiges Granatapfelrisotto Bergkäse
MLGCA

im Ganzen gebratenes Rib-Eye

Pastinakenpüree knusprige Pastinake Butterschmorgemüse
MLGCA

Eintopf aus regionalem Feldgemüse

knusprige Kohlsprossenblätter Erdäpfel (vegan)
AML P

Wurzellasagne

heimisches Wurzelgemüse Bechamel Bergkäse Viola (vegetarisch)
AGLM

Filet Wellington

vom Strohferkerl Tomatenkraut getrocknete Weintrauben doppelt gebackene
Erdäpfel oder gebratene Grammelroulade
ACOMLG

Nachspeisen

karamellisierter Kaiserschmarren

2erlei Röster, frische Früchte
GCAO

Schokoladen-Maronimousse

glacierte süße Maroni Kumquat-Mandarinenragout getrocknete Äpfel (vegan)
AO

Preis je Gast

49,90 €



Alternative

Wien klassisch

Salate

„BRok“ Erdäpfelsalat mit Schnittlauch (o,m)

Gurkenrahmsalat mit Dill (g,o)

Roter Rübensalat (g,o)

Krautsalat mit gebratenem Speck (o,m)

Blattsalate und Kräuter, Senfdressing, Joghurtdressing (g,o,m)

Suppe

Wählen Sie 1...

bei zwei Suppen entsteht ein Aufpreis von € 0,90 pro Gast

Rindsuppe mit Leberknödel, Frittaten oder Grießnockerl (A,C,G,L)

Knoblauchcremesuppe mit geröstetem Schwarzbrot (A,C,G,L)

BRok Brotvariation

Hauptspeisen

Wählen Sie 4...

für jede weitere Hauptspeise entsteht ein Aufpreis vn € 2,50

Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat, Röstkartoffel

Schnittlauchsauce, Apfelkren (A,C,G,L,M,)

Schweinsbraten, „Altbier“ mit Muskatellerkraut, Serviettenknödel (A,C,G)

Gratinierte, cremige Schinkenfleckerl vom Beinschinken (A,C,G)

Gebackene, faschierte Laibchen Erdäpfelpüree, Röstzwiebel (A,C,G,M)

Gebratener Zander "Serbisch"

Knoblauch, rote Zwiebeln, Paprika-Speckerdäpfel (D,G)

Karamellisierte Krautfleckerl „Alt-Wien“ (A,C,G) (veg)

... ausschließlich frisch auf Ihrem Event vollendet

wir benötigen einen zusätzlichen Koch um die von Ihnen rewartet hohe Qualität & Frische gewährleisten zu können

Wiener Schnitzel vom Tullnerfeldschwein mit Petersilienerdäpfel (A,C,G)

Steirisches, ausgelöstes „Backhendl“, mit Reis (A,C,G)



Desserts

Lauwarmer Apfelstrudel und Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)

Kaiserschmarr'n mit Zwetschenröster (A,C,G)

Topfen-Nougat Knödel mit Marillen-Ingwerragout

Grießschmarren mit Hollunder-Birnenröster

Somlauer Nockerl (A,C,G)

Brioche Scheiterhaufen mit Schnee gratiniert (A,C,G)

Wählen Sie 3...

... ausschließlich frisch auf Ihrem Event zubereitet.

wir benötigen einen zusätzlichen Koch/Köchin

BRoK „Salzburger Nockerl“ (A,C,G)

Preis pro Gast

33,90 €